



Ölz Blätterteig Brezel mit Dalgona Coffee mit Vanilleeis

Eiskalt, cremig, himmlisch - der perfekte Sommerkaffee mit Twist



Zutaten

einige Stück Ölz Blätterteig Brezel
2 EL Instantkaffee
2 EL Zucker
2 EL heißes Wasser
4 Kugeln Vanilleeis
ca. 300 ml kalte Milch (nach Belieben pflanzlich)
Eiswürfel (optional)
Nach Belieben: Schokosplitter oder Kakaonibs
als Topping

Zubereitungszeit
10 min

1. Dalgona-Creme aufschlagen

Instantkaffee, Zucker und heißes Wasser in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen ca. 2-3 Minuten schaumig und cremig schlagen, bis eine luftige Masse entsteht.

2. Gläser vorbereiten

Jeweils 2 Kugeln Vanilleeis in ein Glas geben. Mit kalter Milch auffüllen, sodass das Eis leicht bedeckt ist. Wer es noch erfrischender mag, gibt ein paar Eiswürfel dazu.

3. Dalgona-Creme aufschichten

Die geschlagene Kaffeemasse vorsichtig auf das Vanilleeis-Milch-Gemisch setzen. Mit einem Löffel glattstreichen oder leicht marmorieren.

4. Topping & Deko

Mit Schokosplittern oder Kakaonibs garnieren. Eine oder zwei Ölz Blätterteig Brezeln in die Creme stecken - das sorgt für Crunch und sieht toll aus.